



EEN BAR, JA, MAAR EEN BIOBAR!

Le Rayon Vert

Sinds enkele jaren is de gemeente Jette volop aan het veranderen met tal van jonge gezinnen die er zich komen vestigen. In het begin vonden deze nieuwe bewoners geen plek waar ze terechtkonden voor cultuur en sociale ontmoetingen.

Daarom streek Le Rayon Vert neer in de voormalige brouwerijen Taymans en maakte er een echte sociaalculturele pool van, waar alle generaties van de gemeente elkaar kunnen ontmoeten tijdens spelavonden, concerten, tables d'hôtes, ... Op deze polyvalente locatie had de eveneens voorziene bar tot nu toe een vrij klassiek aanbod. De projectoproep "duurzame voeding" van Leefmilieu Brussel werd echter aangegrepen om een traditionele kaart te veranderen in een gemengde kaart, met veel oog voor biodrankjes en drankjes uit de eerlijke handel. Smaak en originaliteit verzekerd ... Proost!



Biologische vruchtensappen zorgen voor de nodige energie tijdens een gezelschapsspelavond.

CONTEXT

Le Rayon Vert is een in Jette gevestigde lokale vereniging die het noordwesten van Brussel nieuw leven wil inblazen en culturele en sociale banden wil smeden tussen de verschillende generaties van de eigen gemeente. Aangezien de vzw veel belang hecht aan het gastronomische aspect binnen de culturele context, was het een heel natuurlijke evolutie voor Le Rayon Vert om van duurzame voeding een centraal thema te maken.

Dus voegde ze een dosis duurzaamheid toe aan haar activiteiten: cursussen duurzaam koken voor kinderen, duurzame tables d'hôtes, sensibilisering in de scholen, ... tot de organisatie van een heuse biomarkt in haar lokalen.



Bijgevolg kadert het nieuwe aanbod van de bar in een ruimer project: de creatie van een pool met het oog op lokale en duurzame voeding die o.a. als afzetkanaal fungeert voor lokale producenten die bekommerd zijn om het milieu.

DE AANPAK

De tussenkomst van Leefmilieu Brussel in de loop van dit eerste jaar compenseerde de hogere aankooprijzen van de bio- en/of uit de eerlijke handel afkomstige producten (die duurder zijn dan de klassieke producten), zodat de verkoopprijzen niet verhoogd hoefden te worden. Naar de toekomst toe zullen nu andere bronnen worden aangeboord om dit zo te houden.

De keuze van de drankjes is een proces dat voortdurend evolueert. De gebruikelijke leverancier kon in dit opzicht een interessant aanbod aan frisdrank voorstellen. Het team van Le Rayon Vert heeft al enorm veel drankjes geproefd - iets wat het ook zal blijven doen - om alleen de beste te weerhouden. Dat gebeurt op informele wijze, zodra de gelegenheid zich hiertoe voordoet: op een producentenmarkt, op café, ... Vervolgens wordt er ofwel contact opgenomen met de producent ofwel met een brouwer (bv. SBS in Anderlecht) om te horen, hoe men aan het specifieke drankje kan geraken,.

Aangezien de drankjes nadien verkocht worden, financiert dit project zichzelf. Het is zelfs de bedoeling om er winst uit te halen teneinde bijkomende middelen te vergaren voor de pedagogische en sensibiliserende acties die Le Rayon Vert rond duurzame voeding onderneemt.

Enkele van de goede ideeën van Le Rayon Vert zijn het voeren van een **beleid van democratische prijzen** (kwestie van verandering niet af te remmen), het aanbieden van een **uitgebreide keuze aan originele en lekkere drankjes** en het voorbehouden van een bijzondere plaats voor een emblematisch product - bier - dankzij de hulp van kleinschalige, talentvolle brouwers.

Op de kaart van de bar (verkoopprijs per glas)

- Nectars van biofruit (mango, lychee, ...) (2 EUR)
- Biovruchtensappen (appel, vlier, sinaasappel, ...) (2 EUR)
- Fairtrade Ubuntu Cola (1,5 EUR)
- Bioijsthee (2 EUR)
- Biowijn (1,5 EUR)
- Bioseizoensbier Dupont (2 EUR)
- Henegouws biowitbier (2 EUR)
- Brunehaut bier (3 EUR)
- Thee en koffie uit de eerlijke handel (1,5 EUR)
- Kom soep (2,50 EUR)
- Ontbijt (warm drankje + sapje + koek) (4,50 EUR)

BALANS

De nieuwe drankjes worden erg gesmaakt. De vruchtensappen en -nectars (Ethiquable) bieden een diversiteit waar een klassiek assortiment niet aan kan tippen: vlier, mango-passie, lychee, witte perzik, ... De cola en de ijsthee worden even goed bevonden als de gebruikelijke producten. Van het Brunehaut bier, het witbier en het seizoenbier Dupont wordt steeds meer verkocht. Niettemin blijft de vraag naar bepaalde traditionele drankjes bestaan, met name naar de courante bieren. Het lijkt ook belangrijk om een gemengde kaart aan te houden in plaats van voor een volledige bio- en fairtrade kaart te opteren.

Verbazingwekkend genoeg bleek het ten slotte niet mogelijk om biobruiswater te vinden.

HET VERVOLG

Sommige producten worden werkelijk gewaardeerd. Le Rayon Vert is dan ook van plan om bepaalde dranken definitief door hun bioalternatieven te vervangen (koffie, thee, wijnen, sapjes en frisdrank). Gezien de vraag, zal het aanbod aan bier gemengd blijven.



DE ANEKDOTE

"Vaak kennen de mensen deze nieuwe drankjes niet. Daarom laten we ze proeven. Eén slok volstaat meestal om hen te overtuigen en dan bestellen ze een glas." legt dhr. Lemaire uit. Er gaat dan ook niets boven een kleine degustatie om aan te zetten tot verandering!

PROJECTHOUDER

- Le Rayon Vert vzw, Gustave Van Huynegemstraat 32, 1090 Jette
- Projectverantwoordelijke: Amik Lemaire
- Contact: 02/420 21 26, 0472/90 82 33, lerayonvert@skynet.be

